



VINS DU PATRON (Pays d'Oc)
BLANC, ROSÉ OU ROUGE

Le verre	5,00
Le quart.....	9,00
La demi	17,00
La bouteille.....	24,00

VINS AU VERRE

BLANCS

<i>Italie</i> - Corte Viola «Pinot Grigio».....	6,00
<i>Languedoc</i> - Roussillon - «Chardonnay Les Peyrautins», Les Producteurs Réunis	6,00

ROUGES

<i>Italie</i> - «Primitivo», Duca delle Corone.....	6,00
<i>Languedoc-Roussillon</i> - «Carignan Vieilles Vignes Obscurité»	6,00

ROSÉS

<i>Rhône</i> - «Petite Cuvée au Pol», Grenache rosé (gris).....	27,50
<i>Provence</i> - «Côtes de Provence Sainte Victoire Rosalie», Domaine Terre de Mistral	34,00

BLANCS

<i>Alsace</i> - «Pinot Gris Réserve», Obermeyer	34,00
<i>Bourgogne</i> - «Petit Chablis Sous le Vent», Domaine Courtault-Michelet	45,00
<i>Loire</i> - «Sauvignon des Hautes Duchesse».....	29,00
<i>Languedoc</i> - «Chardonnay Les Peyrautins», Producteurs Réunis.....	31,00
<i>Côtes du Rhône</i> - «Viognier Les 3 Filles», La Bastide.....	32,00
<i>Italie</i> - «Corte Viola Pinot Grigio».....	28,00

ROUGES

<i>Alsace</i> - «Pinot Noir Réserve», Obermeyer	34,00
<i>Languedoc</i> - «Corignon Vieilles Vignes Obscurité»	27,00
<i>Languedoc</i> - «Pic-Saint-Loup Cara», Château de Lascaux BIO.....	37,00
<i>Loire</i> - «Saumur Champigny», Château de Villeneuve BIO.....	36,00
<i>Bourgogne</i> - «Pinot Noir Côtes d'Auxerre», Sorin Coquard.....	38,00
<i>Côtes du Rhône</i> - «Côtes du Rhône Villages», Domaine de la Bastide St Vincent...	35,00
<i>Côtes du Rhône</i> - «Vacqueyras Pavane», Domaine de la Bastide Saint Vincent	42,00
<i>Côtes du Rhône</i> - «Crozes Hermitage», David Reynaud BIO.....	46,00
<i>Bordeaux</i> - «Grand Bateau» (3 ^{ème} vin du Château Beychevelle).....	27,00
<i>Bordeaux</i> - «Blaye Côtes de Bordeaux», Château Haut Terrier	33,00
<i>Bordeaux</i> - «Montagne Saint-Emilion», Château Roc de Calon.....	35,00
<i>Bordeaux</i> - «Saint-Estèphe», Château Petit Bocq Cru Bourgeois.....	60,00
<i>Italie</i> - «Primitivo», Duca delle Corone.....	29,00

GRANDS VINS ROUGES

<i>Bordeaux</i> - «Saint-Emilion 2021», Les Hauts de La Gaffelière.....	45,00
<i>Bordeaux</i> - «Lalande de Pomerol 2021/2022», Château de La Commanderie.....	48,00
<i>Bourgogne</i> - «Maranges 1er Cru Clos des Rais 2022», Bernard et Florian Regnaudot.	58,00
<i>Bourgogne</i> - «Mercurey Vieilles Vignes 2021», Domaine Tupinier-Bautista.....	55,00
<i>Rhône</i> - «Châteauneuf du Pape 2021», Clos du Mont-Olivet.....	75,00
<i>Italie</i> - «Barbaresco DOCG 2018», Fattoria San Giuliano.....	70,00
<i>Italie</i> - «Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2020», Paolo Fornasser	48,00

CAVA / BULLES

<i>Espagne</i> - L'Anae - D.D. Perède	verre 7,00 — bouteille 34,00
<i>France</i> - Champagne Brut Moet Chandon	verre 12,00 — bouteille 72,00



COCKTAILS ET APÉRITIFS

Apéritif maison	11,00
Apéritif sans alcool	7,00
Batida	6,00
Campari - Gancia.....	6,00
Coupe de Cava	8,00
Get 27	6,00
Kir	6,00
Kir royal.....	8,00
Malibu	6,00
Mojito / Mojito fraise (en saison)	11,00
Spritz.....	11,00
Sangria (en saison)	10,00
Martini blanc ou rouge.....	6,00
Picon	6,00
Picon vin blanc.....	8,00
Pineau blanc ou rosé.....	6,00
Pisang	6,00
Porto rouge ou blanc.....	6,00
Ricard	7,00
Passoa	6,00
Safari	6,00

SOFT ET JUS

Coca-Cola.....	3,80
Coca-Cola Zero / Light	3,80
Sprite / Fanta	3,80
Fuze Tea / Fuze Tea pêche	3,80
Cécémel.....	3,80
Minute maid :	
orange / ananas / tomate / multifruits / pomme-cerise / pamplemousse.....	4,00
Royal Bliss Tonic / Agrumes.....	4,00
Chaudfontaine plate ou pétillante 25cl	3,50
Chaudfontaine plate ou pétillante 50cl.....	5,00

BIÈRES AU FÛT

Bel pils (25cl / 33cl).....	3,80 / 4,80
Liefmans Kriek.....	4,50
Chouffe.....	5,00
Maredsous Blonde 6°	5,00
Duvel 666.....	4,50
Triple d'Anvers	5,00
Chouffe Cherry.....	5,50

BIÈRES EN BOUTEILLE

Duvel	5,00
Duvel Triple Hop	6,00
Triple Anvers	4,80
Vedett ou White Vedett	4,00
Vedett IPA.....	5,00
Chouffe Soleil	5,00
Houblon Chouffe.....	4,50
Maredsous brune	6,00
Maredsous triple	6,00
Rochefort 8°	6,50
Chimay bleue	6,50
Chimay rouge	6,50
Orval.....	7,00
Westmalle triple.....	6,00
Scotch Gordon	6,50
Liefmans pêche	4,50
BIÈRES SANS ALCOOL	
Liefmans fruitesse 0%	4,00
Chouffe 0,04%.....	4,50

BOISSONS CHAUDES

Café / Espresso / Déca	3,50
Thé.....	3,50
Cécémel chaud.....	3,50
Cappuccino.....	4,00
Irish Coffee / Italian Coffee	10,00

ALCOOLS

Jack Daniel's	8,00
J.B. - Johnny Walker	7,00
Gin des Terrasses	10,00
Gin Bombay	10,00
Gin Hendrick's	10,00
Bacardi blanc ou brun	8,00
Rhum des Terrasses	10,00
Cognac - Cointreau	8,00
Sambuca	6,00
Amaretto	6,00
Baileys	7,00
Grand Marnier	8,00
Grappa	8,00
Limoncello	6,00
Vodka - Vodka Rouge.....	7,00
Calvados	8,00
Poire Cognac.....	8,00
Armagnac.....	8,00

EN-CAS

Portion de fromage.....	6,00
Portion de salami.....	6,00
Portion mixte	6,00
<i>*supplément sauce + 1,00</i>	

ENTRÉES

Saumon fumé et ses garnitures.....	18,90
Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan.....	17,90
Jambon de Parme, melon	16,90
Duo fondus fromage maison	16,90
Duo croquettes crevettes grises maison	19,50
Tomate crevettes grises.....	22,90
<i>*en plat + 5,00</i>	

PÂTES FRAÎCHES

Penne aux 4 fromages.....	18,90
Spaghetti bolognaise	18,90
Curry rouge de volaille saveur thaï, pâtes fraîches	20,90
Penne scampis vieux parmesan.....	22,90

SALADES

Salade de chèvre chaud, miel d'acacia et thym	19,50
Salade César - <i>salade, parmesan, jambon séché, œuf mimosa, tomates séchées, poulet, pain grillé au pistou</i>	20,90
Salade grecque - <i>salade, calamars frits, scampis frits, gambas rôties, poivrons farcis au fromage, feta, olives</i>	22,50
Tomates crevettes grises, frites - deux pièces.....	28,90

POISSONS

Pavé de saumon béarnaise.....	23,90
Cœur de cabillaud aux petits légumes.....	29,50

Horaires

OUVERT DE 11H À 23H (CUISINE DE 12H À 14H30 ET DE 18H À 22H)



PLATS BRASSERIE

Boulettes maison	21,90
sauce au choix : tomate, lapin, Sambre et Meuse, poivre vert, diabolique	
Royal Burger maison	22,90
Vol-au-vent maison (poularde).....	22,90
Filet américain minute.....	23,90
Tartare de bœuf à l'italienne	23,90

MOULES JUMBO (1,350 KG)

Moules marinières.....	29,90
Moules ail, crème	30,90
Moules au vin blanc.....	30,90
Moules curry, crème.....	30,90
Moules maison - bisque de homard	31,90

POUR LES ENFANTS

Pâtes	14,00
sauce au choix : jambon crème ou bolognaise	
Boulette	15,00
sauce au choix : tomate ou lapin	
Filet américain	15,00

COIN DU BOUCHER

Brochette de volaille Sambre et Meuse.....	23,90
Escalope de veau milanaise.....	24,90
Escalope de veau gratinée aux 2 sauces.....	26,50
Entrecôte irlandaise	29,90
Pièce de bœuf ± 300gr	27,90
Brochette de bœuf géante ± 350gr, 3 sauces.....	28,90

Accompagnements au choix

Frites, croquettes, pommes de terre, pâtes, pommes au four

Sauces au choix

.....	4,00
Béarnaise, poivre vert, champignons, Sambre et Meuse, diabolique, poivre concassé, Roquefort	

